



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



# Menu Mangeons Mellois

Accueil de Loisirs et halte-garderie

Du 20 au 24 Décembre

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Mousse de canard-cornichon	Velouté de légumes 	Macédoine de légumes	Feuilleté au chèvre et miel 	Toast de saumon fumé et rillettes d'oie 
Dos de colin au beurre blanc 	Omelette aux pommes de terre et oignons 	Paupiette de veau au jus	Bœuf bourguignon 	Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne 
Riz pilaf aux petits légumes 	Salade verte	Malfatines 	Carottes vichy 	Pomme pins
Montcadi	Fromage blanc au coulis d'abricot et spéculoos 	Petit suisse aromatisé 	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat 
Poire		Ananas frais		Et sa cigarette russe
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

Produit labellisé de qualité (lab)

Produit issu d'une production 100% locale (L)

Produit issu de l'agriculture biologique (bio)

Bleu blanc cœur (BBC)

Produit ayant la mention Appellation d'Origine (AO)

Plat fait maison (FM)

Le Sel en Seudre



- Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement.
- Nos menus sont assaisonnés par du sel provenant d'un saunier de Charente-Maritime.
- Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN) et validé par la diététicienne.
- La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement.